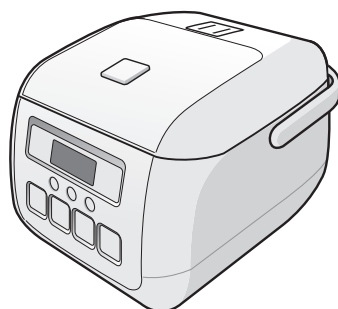
TOSHIBA
Leading Innovation >>>

東芝保温釜 家庭用

取扱説明書

お料理メニュー付

形　名
0.54L タイプ

RC-5RS

日本国内専用
Use only in Japan

保証書付
保証書はこの取扱説明書の裏表紙に付いていますので、お買い上げ日、販売店名などの記入をお確かめください。

このたびは東芝保温釜をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。
- 取扱説明書をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- お読みになった後は、お使いになるかたがいつでも見られるところに必ず保管してください。

「安全上のご注意」「お願い」（2～4ページ）を必ず読んで、正しく安全にお使いください。

もくじ

クイック検索

安全上のご注意　安全のために必ずお守りください

■ 記載事項を守らない使いかたで生じる危害や損害の程度を、区分して説明しています。

⚠警告　「死亡」や「重傷」を負う可能性が想定される内容	⚠注意　「軽傷」や「家屋・家財などの損害」が発生する可能性が想定される内容

■ お守りいただく内容を、区分して説明しています。

 してはいけない「禁止」内容　 「指示を守る」内容　 「注意をうながす」内容

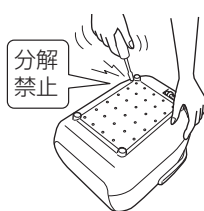
⚠警告　火災・やけど・感電・漏電などを防ぐために

異常・故障時にはすぐに使用を中止する

すぐに電源プラグを抜いて､お買い上げの販売店または東芝生活家電ご相談センターに点検･修理を依頼してください。

《異常・故障例》
- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- 本体からこげくさいにおいがする。
- 本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 内釜･ふた･内ぶたが変形、破損している。
- 炊飯ヒータがひずんでいる。

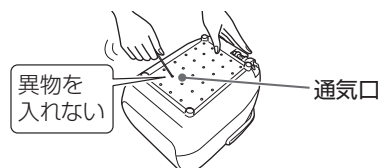
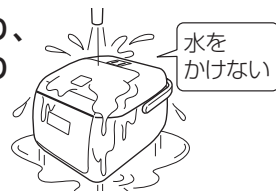
分解・修理・改造をしない

修理はお買い上げの販売店または、東芝生活家電ご相談センターにご相談ください。

本書に記載以外の用途には使わない

蒸気や内容物がふき出したり､ふきこぼれによるやけど･けがの原因になります。

《使用してはいけない調理例》
- クッキングシート・アルミ箔・ラップ・あく取りシート・青菜・豆類など、蒸気出口をふさぐようなもの。
- 豆類・ジャムなど、ふきこぼれやすい調理。
- 食材をポリ袋に入れて保温釜で加熱する調理。

通気口やすきまに異物を入れない

特にピンや針金などの金属物

水につけたり、水をかけたりしない

子供だけで使わせたり、幼児の手の届く所で使わない

蒸気口に手や顔を近づけない

特に乳幼児にはご注意ください。

炊飯中はふたを開けたり、本体を動かしたり、持ち運ばない

 お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

⚠警告　火災・やけど・感電・漏電などを防ぐために

電源プラグ・コード・コンセントは正しく扱う

- 交流 100V・定格 15A 以上のコンセントを単独で使う（延長コードを使用しない）
- 電源プラグは根元まで確実に差し込む

- ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

- 傷んだコードや電源プラグ、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない

- 電源プラグのほこりは、定期的に取り除く

- コードを傷付けない、無理に曲げない、引っ張らない、ねじらない、束ねない、高温部に近づけない、重いものをのせない、挟み込まない、加工しない

⚠注意　けが・やけど・感電・漏電・火災・家屋の損害を防ぐために

電源プラグ・コードの取り扱い

- コードを巻き取るときは電源プラグを持って行う

- 電源プラグを持ってコンセントから引き抜く

こんな所で使わない

- 水のかかる所や、火気の近く
- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上
- 壁や家具などの近く
  キッチン用収納棚に置くときは、蒸気がこもらないようにしてください。
- 荷重強度が不足しているスライド式テーブル
  荷重強度は、10kg 以上のものをお使いください。
- ふたが完全に開かない所
  やけど・破損の原因になります。

ふきこぼれを防ぐために

- おかゆは水が多いため、白米・無洗米・早炊きコースで炊かない
  おかゆは〈おかゆ〉コースで炊いてください。
- 水位目盛より水を増やしすぎない
  目盛に対して 2mm 以内が目安です。

- 蒸気口を確実に取り付ける

安全にお使いいただくために

- 専用の内釜以外は使わない
- 電源プラグや他の電気機器に蒸気を当てない
  キッチン用収納棚などをお使いのときは特にご注意ください。

（つづく）

安全上のご注意　安全のために必ずお守りください

⚠注意　けが・やけど・感電・漏電・火災・家屋の損害を防ぐために

やけど・けがを防ぐために

● 使用中や使用後しばらくは、内ぶた・炊飯ヒータ・内釜・蒸気口・放熱板などの高温部に触れない

● お手入れは電源プラグを抜き、本体が冷えてから行う
蒸気口には熱い湯がたまっていることがあります。

● ふたを開けるときは、蒸気に注意する

● 本体を持ち運ぶときは、フックボタンに触れたり、ハンドルを持って振らない

● 炊飯中はハンドルを立てない

● 空炊きはしない

● 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く
誤ってキーを押すと、炊飯ヒータ・内釜・放熱板・内ぶたが高温になります。

● 使用時以外は、炊飯キー・保温キーを押さない
炊飯ヒータ・内釜・放熱板・内ぶたが高温になります。

● 内釜を取り出すときは、切キーを押す
炊飯・調理・保温中に内釜を取り出しても自動で切になりません。

お願い　故障や誤動作を防ぐためにお守りください

■次のような場所で使わない
故障や、変形・変色の原因になります。
●本体底面の通気口をふさぐような所。
（紙・布・じゅうたん・ビニール袋などの上）
●直射日光が当たる所。　●油などが飛び散る所。

■本体や本体のまわりは清潔にして使用する
機能を維持するための通気口などから、ほこりや虫が入ると故障の原因になります。

■内釜をガス火にかけたり、IH 調理器などに使わない
変形や変色し、故障の原因になります。

■内釜を傷めない
内釜内面のフッ素樹脂加工がはがれる原因になります。（詳しくは 19 ページをご覧ください）

■水滴・異物は必ずふき取る
内釜の外面や温度センサー、炊飯ヒータ、内ぶたパッキンなどに異物が付いたままで使うと、うまくご飯が炊けなかったり、故障の原因になります。

■ふた、特に蒸気口にふきんなどをかけない
蒸気がこもって、ふた・蒸気口・操作部の変形・変色や故障の原因になります。

■本体を落としたり、割れ・がたつきが生じたときは、使用を中止する
販売店に点検・修理を依頼してください。

各部のなまえ

■初めてお使いになるときは、内釜・内ぶた・蒸気口・付属品を洗ってください。（18 ページ）
■使い始めにはプラスチックのにおいがしたり煙が出ることがありますが、ご使用にともないなくなります。（20 ページ）

本体

操作部

炊飯、切キーに凸マークと、各キーの近くに点字が付いています。

● 表示部の時計は、電源プラグを抜いている間は内蔵のリチウム電池で動いています。電源プラグを差し込んでいると電源で動くため、リチウム電池が長持ちします。（リチウム電池が消耗したら……22 ページ）

準備のしかた

基本的な手順

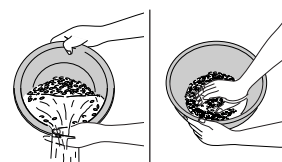
1 付属の計量カップでお米を計る

● 付属の計量カップすりきり 1 カップで約 180ml（約 1 合）です。

【良い例】　【悪い例】

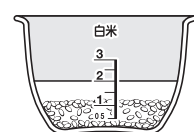
2 水が澄むまで手早く、お米を洗う

①最初にたっぷりの水を加えてさっとかき混ぜ、すぐに水を捨てる。
②「とぐ」と「水で洗い流す」を、水が澄むまでくり返す。
● 泡立て器などでお米を洗わないでください。

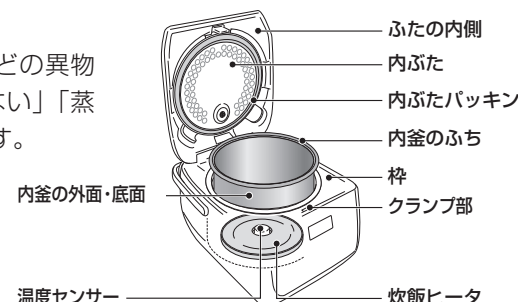
【内釜でお米が洗えます】

3 炊きたいものに合った水位目盛で水加減をする

炊きたいものと設定 …… 8 ページ

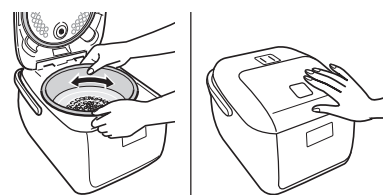
● お好みにより、水の量を増減してください。
（❶ 目盛に対して 2mm 以内を目安に）

【2 カップの白米を炊く例】

4 水滴・米粒などをふき取る

● 右図の箇所に付着している水滴・米粒などの異物はふき取ってください。「ふたが閉まらない」「蒸気もれ」「うまく炊けない」原因になります。

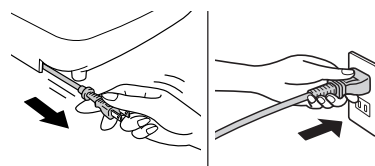
炊飯ヒータにご飯粒などがこげつくと熱の伝わりが悪くなり、ご飯がうまく炊けません。（芯残り、ご飯がべちゃつく）

5 内釜を本体に入れて、ふたを閉める

● 内釜は傾きがないように下まで確実に入れてください。斜めになっているとうまく炊けないことがあります。
● 内ぶたと蒸気口が付いていることを必ず確認してください。特に内ぶたは、確実に取り付けていないとふたが閉まりません

内ぶたの取り付けかた …… 19 ページ

矢印のように内釜を 2 ～ 3 回動かして、炊飯ヒータに密着させてください。

6 電源プラグをコンセントに差し込む

● 赤印以上はコードを引き出さないでください。

《コードの収納》
● コードは少し引いてから戻すと巻き込みます。
コードのねじれを直してから巻き取ってください。

■ お米を浸す必要はありません。（炊飯キーを押すと自動で浸します）

おいしいご飯のポイント

お米はすりきりで計る

付属の計量カップ

計量カップを振ると、お米が多く入ります。

お湯で洗米しない ゆっくり洗米しない

お湯で洗米したり、ゆっくり洗うとヌカくさくなります。

お米を割らないように、やさしく洗米

お米どうしを軽くすり合わせるようにします。（割れ米はべちゃつきの原因）

お好みにより、水の量を増減

かためが好み	目盛より少なめ
やわらかめが好み	目盛より多め

新米	目盛より少なめ
胚芽米	目盛通り
古米 梅雨どき以降 麦ご飯	目盛より多め

銘柄や産地、保存によってお米の状態は異なりますので、お好みで水の量を調整してください。

炊き上がったら、すぐにほぐす

ご飯の固まりやべちゃつきを防ぎます。

保温時間は短く

● 保温は 12 時間まで。
●「保温が長くなりそうなとき」「少量のご飯」「炊込みご飯」などは、ラップに包んで冷凍保存をおすすめします。

（保温について詳しくは 12 ページ）

お米について

● 精米日付が新しく、2 週間～ 1 ヶ月くらいで食べきれる量を買いましょう。
● お米は涼しく暗い所に保存し、密閉容器などに入れて酸化を防ぎましょう。

洗米後、ザル上げ放置はしない

洗米後のザル上げ放置は避けましょう。

炊飯に適さない水

（ぱさつき かたいご飯）　（黄変 べちゃついたご飯）

水の温度は 30℃以下

夏場の予約炊飯のときなどは、冷水をおすすめします。

（水温が高いと、うまく炊けない・においの原因）

使用後はすぐにお手入れ

洗った後は水分をふき取ってください。

（汚れたままにしておくと、においの原因）

保温を切ったら、ご飯を入れたままにしない。（においの原因）

ご飯の炊きかた

操作

1 メニュー で炊飯コースを選ぶ

- メニューキーを押すたびに●マークが移動し、選択が変わります。
- 〔炊飯ランプ〕が点滅します。

〈白米〉〈無洗米〉で炊くと**炊飯コースを記憶する**ので、次回は省略できます。

2 炊飯 スタート を押すと、炊飯を開始

- 〔炊飯ランプ〕が点灯します。
- むらしになると〔炊飯ランプ〕が点滅し、炊き上がりまでの残時間（分）を表示します。（8 ～ 13 分）

炊き上がり

炊き上がると「♪ピー」音が 5 回鳴り、自動で保温になる

すぐにご飯全体をよくほぐす

- 〔保温ランプ〕が点灯し、保温経過時間を 1 時間単位で表示します。〔h：時間を表す〕
- 保温は 12 時間までにしてください。

使用後は

切 取消 を押して、電源プラグを抜く

内釜を取り出すときは、必ず切キーを押して電源を切ってください。保温中に内釜を取り出しても自動で切になりません。

炊きたいものに合った「水位目盛」「炊飯コース」を選んでください。

炊きたいもの	水位目盛	炊飯コース	炊飯容量	炊飯時間の目安
白米	白米	白米・炊込み	0.5 ～ 3 カップ	55 ～ 65 分
無洗米	白米	無洗米・発芽玄米	0.5 ～ 3 カップ	55 ～ 65 分
白米のすしめし	すし	白米・炊込み	1 ～ 3 カップ	55 ～ 65 分
無洗米のすしめし	すし	無洗米・発芽玄米	1 ～ 3 カップ	55 ～ 65 分
炊込みご飯	白米	炊込み / 無洗米＊	1 ～ 2 カップ	55 ～ 60 分
発芽玄米、雑穀米	白米	無洗米・発芽玄米	0.5 ～ 2 カップ	55 ～ 65 分
全がゆ	おかゆ　全	おかゆ	0.5 ～ 1 カップ	55 ～ 65 分
全がゆ（具入り）	おかゆ　全	おかゆ	0.5 カップ	55 ～ 60 分
五分がゆ	おかゆ　5 分	おかゆ	0.5 カップ	60 ～ 65 分
五分がゆ（具入り）	おかゆ　5 分	おかゆ	0.5 カップ	60 ～ 65 分
白米（早炊きで）	白米	早炊き	0.5 ～ 2 カップ	35 ～ 45 分

（炊飯時間は 100V、室温・水温 23℃、標準の水加減の場合の目安です）

＊無洗米を使うときは〈無洗米〉コースで炊いてください。

- 五分がゆはお米に対する水の量が多くなるため、全がゆより水分の多いおかゆになります。
- 炊飯時間の目安は、5 分単位で表示していますので、目安としてご覧ください。
- 実際の炊飯時間は、炊飯量・水温・水量などにより 10 分程度変わります。

「すしめし」の作りかた …… 13 ページ

※炊込みご飯の作りかたのポイントは、13 ページの「具や調味料を入れるとき」をご覧ください。

早炊きは… 白いご飯を炊くときに使用

最大炊飯量 2 カップまで

- 炊飯時間を優先しているため、ご飯が少しかためになったり、やや水っぽい炊き上がりになることがあります。気になるときはあらかじめお米を浸したり、保温になってからもしばらくむらしてください。
- **次のような早炊きはしない。**
  炊込みご飯／おかゆ／発芽玄米など白米以外のお米

無洗米は…

- 水を入れたら、お米と水がなじむようにかき混ぜてください。白くにごるときは、1 ～ 2 回すすぐことをおすすめします。（「うまく炊けない」「きついこげ」「ふきこぼれ」を防止）

発芽玄米や雑穀類を混ぜるとき…

最大炊飯量 2 カップまで

- 発芽玄米や雑穀類を混ぜて炊くときは、炊飯コースは〈無洗米・発芽玄米〉、水位目盛は「白米」に合わせてください。
- 白米 1 カップに対し、発芽玄米 0.5 カップの割合をおすすめします。
  発芽玄米だけでも炊けます。
- 炊きかたは、お使いの発芽玄米や雑穀類の説明書もご覧ください。
- 発芽玄米や雑穀類を炊いた後は特に蒸気口が汚れやすいので、必ず蒸気口の中を洗ってください。

水に浮くような雑穀類を混ぜるときは 2 ～ 3 時間浸して、**雑穀類が沈んでから炊飯**してください。（蒸気口が詰まり、蒸気もれ・変形・破損の原因）

おかゆは…

必ず〈おかゆ〉コースで炊いてください。（他のコースで炊くと、ふきこぼれ・やけどの原因）

- お米は白米を使います。玄米ではうまくできません。（ご飯からおかゆはできません）
- 味付けは炊き上がってからにしてください。最初から入れるとうまく炊けないことがあります。
- 米質・水温・洗いかたなどによって、蒸気口からわずかに米汁が出ることがあります。

「七草がゆ」などは、初めから青菜を入れない。（蒸気出口が詰まり、蒸気もれ・やけど・破損の原因）
ゆでた青菜を炊き上がった後に加えます。

お願い

- 炊きたいものに合った「水位目盛」「炊飯コース」を選んでください。（左ページ）
- かため、やわらかめのご飯を炊きたいときは、水位目盛に対して 2mm 以内を目安に水の量を増減してください。水の量が少なすぎるとうまく炊けなかったり、多すぎるとふきこぼれることがあります。
- 炊込みご飯・発芽玄米など白米・無洗米以外は保温しないでください。（におい・変色・内釜の腐食の原因）
- おかゆは長く保温しないでください。（のり状になります）

お知らせ

- 炊飯ヒータ式のため底部がやわらかめに炊き上がりますので、ご飯全体をよくほぐしてください。
- 炊飯量によっては、うすいきつね色にこげることがあります。
- 発芽玄米コースは発芽玄米を炊くコースです。玄米を発芽させたり、玄米を炊くコースではありません。

予約炊飯のしかた

ご飯の炊き上がる時刻を予約します。
2 通りの予約時刻を記憶することができるので、朝食用と夕食用などとして使い分けできます。
14 時間以上の予約や、炊込みご飯・発芽玄米・雑穀類の予約はしないでください。

操作

現在時刻が合っているか確認します

- 現在時刻がずれていると、予約時刻に炊き上がりません。

1 炊きたいものに合わせて (メニュー) で炊飯コースを設定する

- 「白米」「無洗米」「おかゆ」の予約ができます。

! おかゆは必ず炊飯コースを〈おかゆ〉に合わせてください。
（他の炊飯コースで炊くと、ふきこぼれ・やけどの原因）

2 (予約) を押す

- 予約キーを押すたびに**〔予約 1〕**と**〔予約 2〕**の表示が変わります。
- 〔予約ランプ〕は点灯、〔炊飯ランプ〕と予約時刻は点滅します。

3 (時) (分) で炊き上がり時刻を合わせる

時計は 24 時間表示	
朝7時 ……	7 : 00
夜7時 ……	19 : 00

【朝 7:30 に炊き上がる例】

- **10 分単位**で設定できます。
- **時・分**キーは、押したままでいると早送りになります。

予約時刻を記憶するので、同じ予約時刻のときは、省略できます。

4 (炊飯 スタート) を押す 予約完了

➡ **予約時刻になると炊き上がります**

- 〔予約ランプ〕は点灯、〔炊飯ランプ〕は消灯します。

炊飯キーを押さないと「♪ピッピッピッピッ」とお知らせ。
（予約が完了していません）

予約を取り消すとき 操作を間違えたとき (切 取消) を押す

〈おかゆ〉の予約を設定し直すときは、再度炊飯コースも選び直してください。

予約できるメニューと時間を確認してください

- **炊込みご飯・発芽玄米・雑穀類は予約しないでください。**（うまく炊けない、腐敗の原因）
- **14 時間以上の予約はしないでください。**（夏場は 8 時間まで）
  長時間の予約はお米が発酵し、においの原因になります。
- 1 時間以内の予約は、すぐに炊飯が始まります。

〔予約 1〕と〔予約 2〕の使い分け

- 2 通りの予約時刻を記憶することができます。

例） 朝食用に…〔予約 1〕 6:30
　　 夕食用に…〔予約 2〕19:00

(予約) を押すたびに〔予約 1〕⇔〔予約 2〕になるので、予約時刻を合わせ直す手間が省けます。

お知らせ

- ご飯がやわらかめに炊き上がるときは、お好みにより水を少なめにしてください。
- 予約炊飯ではお米のデンプン質が沈殿するため、底のご飯がうっすらときつね色になることがあります。気になるときは、お米をよく洗うとやわらぎます。
- 炊飯が始まると〔炊飯ランプ〕が点灯し、炊き上がるまで予約時刻を表示します。
  （むらしになっても〔炊飯ランプ〕が点滅したり、炊き上がりまでの残時間を表示しません）
- 室温や水温が低いときや水量が多いときは、炊き上がりが 10 分ほど遅れる場合があります。（予約時刻を過ぎると炊き上がりまでの残時間を表示します。むらし前に予約時刻になった場合は現在時刻を表示します）
- 予約中に**時キーを押すと表示は現在時刻になり**＊、炊き上がりまでの時間を音の組合せでお知らせします。
  ♪ピロロ : 5 時間、♪ピッ : 1 時間、♪ピピッ : 始めと終わりの合図（1 時間未満は 1 時間にくり上げ）
  ＊ : 時キーを押している間のみ現在時刻を表示します。現在時刻への切り替えはできません。

時計の合わせかた

時計は 24 時間表示（夜 12 時…0:00 ／昼 12 時…12:00）

1 電源プラグを差し込み、 **を“1 秒以上”押す**
表示が点滅。

2 (時) (分) で時刻を合わせる
押したままでいると早送りになります。

3 (切 取消) を押すと完了
表示の点滅が止まる。

- 炊飯・保温・予約・調理中は、時計合わせできません。
- 時・分キーの操作音は次のようになります。
  0時 …………… ♪ピロロ
  12時 ………… ♪ピロロ、ピロロ
  10分ごとに … ♪ピー
  00分 ………… ♪ピロロ

保温について

ご飯が炊き上がると自動で保温になります。
おいしく保温するために、使用条件によって保温温度を自動でコントロールします。

保温にしたいとき

操作

を押して、保温を開始

保温経過時間を1時間単位で表示します　0h

〔h：時間を表す〕

- 〔保温ランプ〕が点灯し、保温になります。
- 時キーを押している間は、現在時刻を表示します。（現在時刻への切り替えはできません）

保温を中止したいとき

操作

を押す

※保温中に内釜を取り出しても、自動で切になりません。

- 〔保温ランプ〕が消灯します。

保温中のご飯を〈再加熱〉して温かくしたいとき

操作

保温中のご飯をほぐして、ふたを閉める

を押して、再加熱を開始（9分間）

➡ブザーが鳴ったら終了（保温に戻る）

- 再加熱中は〔保温ランプ〕が点滅し、完了までの残時間を表示します。

お知らせ

- 再加熱を途中でやめるときは、保温キーを押してください。保温に戻ります。
- 次のような再加熱はしない。
  - ・再加熱をくり返す（乾燥、黄ばみの原因）
  - ・冷えたご飯の再加熱（腐敗の原因）
- ご飯の量が多すぎると十分に温まりません。（内釜の半分以下を目安に）
- ご飯の乾燥が気になる場合は、鍋肌にそって小さじ1～2杯の打ち水をすると、乾燥がやわらぎます。

お願い

- 次のような保温をしない。
  - ・12時間以上の保温
  - ・白米以外の保温（炊込みご飯、発芽玄米、おかゆなど）
  - ・しゃもじを入れたままの保温（雑菌が入り、においの原因）
  - ・冷えたご飯の保温（腐敗の原因）
- ご飯を入れたまま、保温を切らない。（腐敗の原因）
- 炊飯のたびに内ぶた・蒸気口をはずして洗い、水分をよくふき取ってください。（変色・腐敗の防止）
- 内釜周囲のご飯がべちゃつく場合やにおいがする場合は20ページを確認したうえ、21ページに従って保温設定の変更をしてください。

長時間保温のお知らせ

保温中に表示が点滅したら、切キーを押して、ご飯を取り出してください。

- 長時間保温は、ご飯のべちゃつき・におい・変色の原因。（13時間以上で表示が点滅）

保温のコツ

- **炊き上がったら、すぐにご飯をほぐしてください。**（余分な水分を逃がし、固まり・べちゃつき防止）
- 保温中のご飯のべちゃつきが気になるときは、ご飯粒が内釜側面に残らないようにしてください。また、ときどきご飯を混ぜてください。
- 保温が長くなりそうなときや、白米以外のご飯は、ラップに包んで冷凍保存することをおすすめします。

お料理メニュー

- お米の計量は付属の計量カップで。（1カップ＝約180ml／約1合）
- 大さじ1＝15ml、小さじ1＝5mlです。

五目ご飯

炊込みご飯　2カップまで

材料（2～3人分）

- 米……………………2カップ
- にんじん………………40g
- ゆでたけのこ…………40g
- 干ししいたけ…………2枚
- 鶏むね肉………………40g
- 油揚げ……10g（約 $1/4$ 枚）
- A
  - 酒…………小さじ2
  - 塩………小さじ $2/3$
  - しょうゆ…小さじ2
  - 即席だしの素……小さじ $1/3$
- しいたけのもどし汁

1. 米は水が澄むまで手早く洗い、**たっぷりの水に30分浸す**。
2. 干ししいたけはもどしてせん切りに、油揚げは熱湯をかけてせん切りにする。にんじんはせん切りに、ゆでたけのこは薄切りに、鶏肉は細かく切る。
3. **浸した米をザルに上げ**、内釜に米を入れる。Aを加え、**「白米」の水位目盛2**までしいたけのもどし汁と水を入れて**よく混ぜ合わせる**。
4. **米の上に切った具をリング状にのせ**、ふたを閉める。

5. **メニュー**キーで**〈炊込み〉**を選び、**炊飯**キーを押す。
6. 保温になったら全体をふんわりほぐす。

すしめし

すしめし　3カップまで

材料（2～3人分）

- 米……………………2カップ
- 合わせ酢（混ぜておく）
  - 酢…………大さじ4
  - 砂糖…大さじ $1\ 1/2$
  - 塩…………小さじ1

1. 米は水が澄むまで手早く洗い、**「すし」の水位目盛2**まで水を入れ、ふたを閉める。
2. **メニュー**キーで**〈白米〉**を選び、**炊飯**キーを押す。
3. 酢水を含ませたふきんですしおけをふき、炊き上がったご飯をすしおけに移す。
4. 合わせ酢をご飯にまんべんなくかけ、ご飯を切るように混ぜる。うちわであおいでご飯につやを出す。
   ※内釜で合わせ酢を混ぜないでください。

Cooking Memo

- ご飯が熱いうちに合わせ酢を混ぜると、合わせ酢がご飯によくしみ込みます。
- すしおけを使うと、余分な水分を吸ってくれるため、ご飯がべちゃつきにくくなります。
- 水の代わりに冷ました昆布だしを使うと、うまみが増します。

具や調味料を入れるとき　炊込みご飯のポイント

- **最大炊飯量を守る。**（8ページ）
- **洗米後、お米を水に約30分程度浸す。**
- **浸水後、お米をザルに上げて水気を切る。**（ザル上げ後、放置しない）
- **調味料を加えてから水位合わせをし、底からよくかき混ぜる。**
- **すぐに炊飯する。**
  （時間がたつと、調味料が沈殿してうまく炊けません）
- **具は**　…**小さめに切る**
  …**米1カップ当たり70gまで**
  …**お米に混ぜない**（リング状にのせる）

🚫 青菜は初めから入れない。ゆでた青菜を、炊き上がった後に加えます。（蒸気出口が詰まり、蒸気もれ・やけど・破損の原因）

🚫 早炊きはしない
（蒸気出口に具が詰まり、やけどの原因）

- 保温・予約炊飯はしない。
  （変色・内釜腐食・腐敗の原因）
- 市販のレシピの材料配合で炊いたり、水以外のもの（トマトジュースなど）で炊いた場合、うまく炊けないことがあります。

調理のしかた

⚠警告 15 ～ 17 ページに記載していない材料を使ったり、料理を作らないでください。
蒸気や内容物がふき出したり、ふきこぼれによるやけど・けが・故障の原因になります。また、内釜が腐食したり、においがつくことがあります。

基本的な操作のしかた

各メニューの詳しい作りかた ……15 ～ 17 ページ

操作

1 （メニュー）で調理コースを選ぶ

選ぶコースに▬を合わせる

パン発酵 / 焼き / 温泉卵 / 豆腐 　50

- メニューキーを押すたびに、▬マークが移動し、選択が変わります。
- 〔炊飯ランプ〕が点滅します。

一定の温度を保つ調理コースです
〈パン発酵〉………約35℃
〈焼き〉………… 約115℃
〈温泉卵〉…………約70℃
〈豆腐〉……………約75℃

2 （分）で調理時間を設定する

【調理時間 60 分の例】

- 60 分まで 1 分単位で設定できます。
- 分キーを押したままでいると早送りになり、10 分単位で進みます。

3 （炊飯 スタート）を押して、調理を開始

調理温度になると表示部の時間が減り始め、でき上がりまでの残時間を表示します。

- 〔炊飯ランプ〕が点灯します。
- **実際に調理にかかる時間は、調理温度になるまでの時間の分、設定時間よりも長くなります。**

でき上がり 「♪ピー」音が 5 回鳴ったらでき上がり
自動で切になります

使用後は 電源プラグを抜き、お手入れをする（18 ページ）

お知らせとお願い

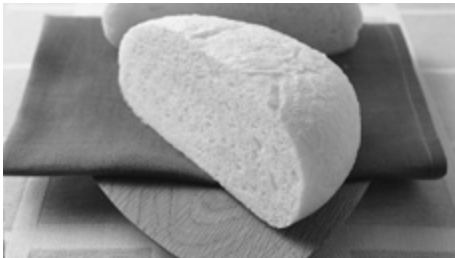
- 調理コースは予約できません。
- 15 ～ 17 ページの調理時間は目安です。材料や室温などによりでき上がりは変わります。
- 調理用具を使うときは、プラスチックや木製のものをお使いください。（内釜キズ防止）
- 内釜の外面・温度センサー・炊飯ヒータに付いた水滴や異物などはきれいにふき取ってください。
- **内釜は確実に本体に入れてください。炊飯ヒータに密着していないと、うまくできない原因になります。**（6ページ）
- 調理直後は内釜が熱くなっていますので、乾いた鍋つかみなどを使って内釜を取り出してください。
- 調理後、内釜の中に食品を入れたままにしないでください。（つゆ落ち・腐敗・内釜腐食・発酵過剰の原因）
- においがつきやすくなりますので、気になるときは煮沸クリーニングをしてください。（19 ページ）

シンプル丸パン

最大量　強力粉 100g まで

白くてしっとりしたパンになります。

材料

	材料	分量
A	強力粉	100 g
A	ドライイースト	小さじ 1（2g）
A	砂糖	小さじ 1
A	塩	小さじ 1/3
	牛乳	65ml
	バター（食塩不使用）	10g

1. Aをふるってボウルに入れる。
2. 牛乳を温めてバターを加えて溶かし、40℃くらいに冷ます。（50℃以上ではイーストが働きません）
3. 1 に 2 を加えて菜箸でさっくり混ぜ合わせてひとかたまりにし、台の上に出してつやのある生地になるまで手で十分にこねる。（約 10 分）

4. 生地を丸め、とじ目を下にして油少々（分量外）を薄く塗った内釜に入れ、ふたを閉める。※丸めた生地をつぶして少し平たくすると発酵しやすくなります。

5. 《一次発酵》
メニューキーで**〈パン発酵〉**を選び、**分**キーで **50 分～60 分**に設定して、**炊飯**キーを押す。
6. 《発酵状態の確認》
ブザーが鳴ったら、発酵状態を確認する。約 2 倍にふくらみ、生地の中央に指をさして、くぼんだあとがそのまま残れば一次発酵完了。発酵不足のときは、発酵時間を追加する。

7. 《ガス抜き》
生地を上から軽く押さえて空気を抜く。
8. 《成形》
生地を取り出し、丸め直して合わせ目をしっかりとじ、合わせ目を下にして内釜に入れ、ふたを閉める。※丸めた生地をつぶして少し平たくすると発酵しやすくなります。
9. 《二次発酵》
メニューキーで**〈パン発酵〉**を選び、**分**キーで **30 分～40 分**に設定して、**炊飯**キーを押す。
10. ブザーが鳴って二次発酵が終了したら、上面に強力粉少々（分量外）を茶こしでふり、ふたを閉める。
11. 《焼成》
つゆ落ち防止のため、**蒸気口**をはずす。**メニュー**キーで**〈焼き〉**を選び、**分**キーで **35 分～40 分**に設定して、**炊飯**キーを押す。
12. ブザーが鳴ったら、鍋つかみなどを使ってパンを取り出す。しゃもじを使い片手を添えると、取り出しやすくなります。

※上面にも焼き色をつけたいときは、パンを裏返し、さらに 10 分焼いてください。
※人肌程度まで冷ましてから切ると、パンの断面がつぶれにくくなります。

発酵状態の確認（フィンガーテスト）

発酵不足のとき

指のあとが元に戻る
↓
かたく重いパンになる

一次発酵の時間を追加してください。時間を追加してもふくらまないようであれば、材料が古いかもしれませんので、お確かめください。

発酵過剰のとき

指を抜くとしぼむ
↓
パサついたパンになる

生地の初期温度が高かったり、発酵時間が長すぎたりすると、発酵が進みすぎます。
次回から発酵時間を少し短めにしてください。

ドーム スポンジケーキ

最大量　薄力粉 60g まで

材料
薄力粉……………………… 60g
ベーキングパウダー ………小さじ 1/4
卵………………………………2 個
グラニュー糖………………… 50g
バニラエッセンス………………少々
溶かしバター………………… 15g
牛乳………………………… 15ml
あんずジャム（裏ごしする）
……………… 大さじ 2（40g）
アイシング
A［粉砂糖 …………………… 35g
　 レモン汁 ……………小さじ 1

1 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。内釜に溶かしバター（分量外）を薄く塗る。

2 乾いたボウルに卵を割り入れ、グラニュー糖を加え、泡立て器で軽く混ぜて湯せんにかけ、卵液の温度が人肌くらい（約40℃）になったら、はずしてさらに泡立てる。
※内釜では泡立てない。

3 泡立て器を持ち上げると筋がかけるくらいもったりした状態になるまで泡立てて、バニラエッセンスを 1 ～ 2 滴加える。

4 3 に 1 の薄力粉とベーキングパウダーを 2 ～ 3 回に分けて振り入れ、木べらで切るようによく混ぜる。

5 溶かしバターと牛乳を 4 へ散らすように全体に振り入れ、手早く混ぜる。

6 内釜に 5 を流し入れ、内釜を 1 ～ 2 回たたいて空気を抜く。内釜を本体に入れてふたを閉める。

7 つゆ落ち防止のため、**蒸気口**をはずす。**メニュー**キーで〈**焼き**〉を選び、**分**キーで **40 分**に設定して、**炊飯**キーを押す。

8 ブザーが鳴ったら、焼き上がり状態を確認する。竹ぐしを刺して生地が付いてこなければ焼き上がり。生地が付いてきたときは、焼き時間を追加する。

9 鍋つかみなどを使って内釜を取り出す。皿をかぶせて逆さにし、ケーキを取り出して粗熱をとる。

10 ケーキの表面にあんずジャムをハケで塗る。
A を混ぜてアイシングを作り、ケーキが冷めてからアイシングを上からたらして表面を乾かす。

Cooking Memo
● 泡立てに使うボウルや泡立て器の、油分・水分をしっかりとふき取っておきます。
● ハンドミキサーを使うと泡立てが楽にできます。
● でき上がりは上面に焼き色がつきません。上面を底にしてデコレーションします。
● アイシングがかたすぎたり、やわらかすぎるときは、レモン汁や粉砂糖の量を調整してください。
● アイシングの代わりに生クリームやフルーツなどを飾ってアレンジできます。

温泉卵

最大量　卵 5 個まで

材料
卵……………………… 2 個
水………… 卵がかぶる程度
うまだし（下記参照）
わさび………………… 適宜

1 内釜に卵を入れ、卵がかぶる程度の水を入れ、ふたを閉める。

2 **メニュー**キーで〈**温泉卵**〉を選び、**分**キーで **25 分**に設定して、**炊飯**キーを押す。

3 ブザーが鳴ったらすぐに卵を取り出し、ていねいに殻を割って器に入れ、うまだしをかけてわさびを添える。

うまだしの作りかた
鍋にだし汁 100ml、みりん小さじ 2、しょうゆ小さじ 1、塩少々を合わせ、沸とうしたら削りがつお少々を加えてひと煮立ちさせる。
火を止め、5 分ほどおいてこす。

Cooking Memo
● 設定時間を短くするとやわらかめに、長くするとかためになります。
● お湯に入れたままにするとかたくなります。
● すぐに殻を割らないときは水につけて冷ますことをおすすめします。

やわらか寄せ豆腐

最大量　豆乳 500ml まで

材料
無調整豆乳（大豆固形分 8%以上）
………… 250ml
にがり……… 分量はにがりの説明書に従ってください

1 内釜に豆乳とにがりを入れ、しゃもじなどでムラがないように全体をよくかき混ぜ、ふたを閉める。

2 **メニュー**キーで〈**豆腐**〉を選び、**分**キーで **50 分**に設定して、**炊飯**キーを押す。

3 ブザーが鳴ったら、固まり具合を確認し、固まったら豆腐を別の容器に移す。
固まっていないときは、調理時間を追加する。

Cooking Memo
● 調整豆乳ではできません。
● スプーンですくって食べるくらいのやわらかさになります。冷蔵庫で冷やすと少しかためになります。（市販の豆腐のようにかたくなりません。）
● 豆乳とにがりの種類により、固まり具合は異なります。設定時間を調整してください。

お手入れ

お願い 汚れたまま使うと、においなどの原因になるので、常に清潔にしてください。特に内ぶた・蒸気口は炊飯のたびにお手入れをしてください。

⚠注意
お手入れは、電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う
やけどの原因

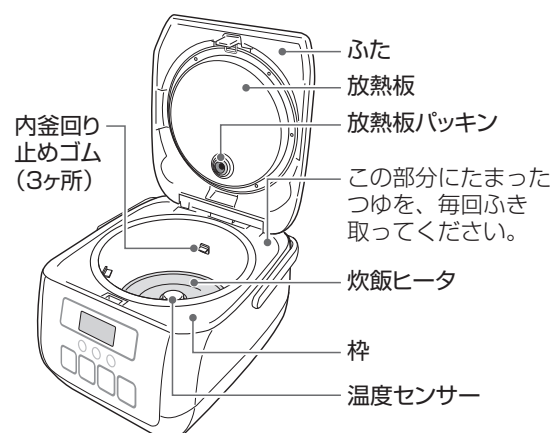
次のものは使わないでください
（変形・腐食・変色・ヒビ・傷の原因）
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器
- 台所用中性洗剤以外の洗剤
- ベンジン・シンナー・アルコール・クレンザー・漂白剤
- たわし・メラミンスポンジなどの傷が付きやすいもの

内ぶたはアルミ製のため、食器洗い乾燥機用洗剤で変色することがあります。

本体・炊飯ヒータ・温度センサー

かたくしぼったふきんで異物や汚れをふき取る

- 炊飯ヒータ・温度センサーに異物が付いているとうまくご飯が炊けません。
- 本体は丸洗いしないでください。
- 操作部やふたに水をかけたり、庫内に水を入れないでください。
- 放熱板パッキン・内釜回り止めゴムははずれないので、無理に引っ張らないでください。

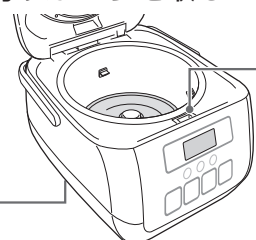
炊飯ヒータ・温度センサーにご飯粒などがこびりついたとき
細かいサンドペーパー（600 番程度）で軽くみがき、かたくしぼったふきんでふき取る。

内釜・内ぶた・蒸気口・しゃもじ・計量カップ

スポンジと台所用中性洗剤で洗う

- 内ぶたや蒸気口の中の汚れは、ご飯のにおいの原因になります。炊飯のたびにはずして洗い、水分をよくふき取ってください。
- 蒸気口の中の汚れは、ふきこぼれたり、ふたを開けたときに水がたれる原因になります。

調味料を入れて炊飯した後、内ぶたを洗わないとサビの原因になります。

クランプ部・通気口（底面）

綿棒などで異物やほこりを取る

クランプ部
クランプ部にご飯粒などの異物が付いていると、ふたが開かなくなったり、閉まりにくくなったり、蒸気もれの原因になります。

定期的にお手入れ 煮沸クリーニング（1 週間に 1 回程度）

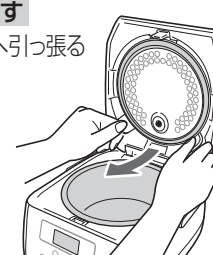
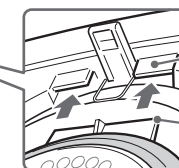
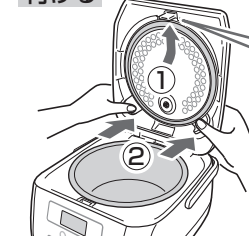
においが気になる場合にもお使いください。

1. **内釜に水を入れ、ふたを閉める**（「白米」の最小目盛まで）
2. **メニューキーで〈早炊き〉を選び、炊飯キーを押す**
3. **ブザーが鳴ったら切キーを押す**
4. **本体が冷めたら残った湯を捨て、各部のお手入れをして乾燥させる**

- 水以外（洗剤など）は絶対に入れないでください。
- 連続して煮沸クリーニングしないでください。
- においによっては、完全に落ちないこともあります。

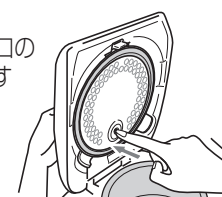
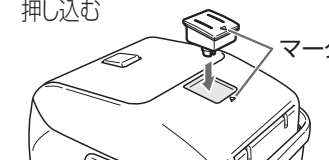
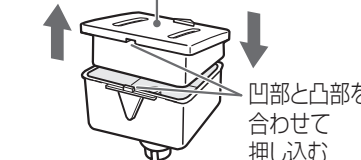
内ぶた をはずす／付ける

- 内ぶたが付いてないと、ふたが閉まりません。（付け忘れ防止のため）

はずす
手前へ引っ張る

付ける

①内ぶたの凸部をふたの差し込み部に差し込み、
②ふたをつかむように押し込む

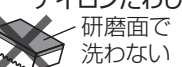
蒸気口 をはずす／付ける

はずす
ふたを開けて、内側から蒸気口の先端を押し出す

付ける
マークを合わせて押し込む

内釜の取り扱い

内釜内面のフッ素樹脂加工の傷付き・はがれを防ぐため、次のような使いかたをしない

傷・塩分・酸・洗剤にご注意！

- 食器を入れて洗いおけとして使わない。
- たわし類・食器洗い乾燥機で洗わない。

- クレンザー・漂白剤などで洗わない。（台所用中性洗剤で洗う）
- 炊込みご飯は保温しない。（調味料を使ったらすぐに洗う）
- 酢を使わない。
- しゃもじで強くこすらない。ザルでたたかない。
- 金属製のおたま・泡立て器類を使わない。

ご使用によりフッ素樹脂面に色ムラができることがありますが、衛生上には影響ありません。
安心してお使いください。

うまくできない／こんなときは

修理サービスを依頼する前に、一度お調べください。お調べいただいてもわからないときは、東芝生活家電ご相談センターにお問い合わせください。（23 ページ）

●ご飯のかたさはお米の種類･お好みに合わせ、水位目盛に対して 2mm 以内を目安に水の量を増減してください。
●うまく炊けない、ご飯が乾燥するときは、内釜が炊飯ヒータに密着しているか確認してください。（6 ページ）

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米・水の量・コースは合っていますか	よくお米を洗いましたか	お米を長時間浸していませんか	pH9以上の水を使っていませんか	内釜が変形していませんか	温度センサー・炊飯ヒータ・内釜の外面に水滴やご飯粒などが付いていませんか	内釜のふち・内ぶたパッキンにご飯粒などが付いていませんか	蒸気口を取り付け、ふたを確実に閉めましたか	途中で切キーを押したり、長時間の停電がありませんでしたか	ご飯をよくほぐしましたか（炊飯ヒータ式のため、底部がやわらかめになります）	12時間以上、少量のご飯・冷やご飯・ご飯のつぎたし・しゃもじを入れたままなどで保温していませんか	内ぶた・内ぶたパッキン・蒸気口が汚れていませんか	無洗米・胚芽米・炊込みご飯などを炊飯・保温していませんか
とびちる・ふきこぼれる		●	●			●	●		●				●	
ふたから蒸気がもれる						●	●	●	●				●	
ご飯が	かたすぎる・芯がある	●	●			●	●	●	●	●				
	やわらかすぎる	●			●	●	●				●			
	こげる	●	●	●		●	●							●
保温のご飯が	かたくなった					●	●	●	●	●	●	●		
	黄ばんでいる		●		●	●	●	●	●			●		
	べちゃつく									●	●			
	においがつよい		●	●		●	●	●	●	●		●	●	●

こんなとき		お調べいただくこと
保温のご飯が	● べちゃつく（内釜周囲のご飯） ● においがつよい	⇒上記を確認したうえ、保温設定の変更をしてください。（21 ページ） ※においがした場合は必ず煮沸クリーニングをして、お手入れしてからご使用ください。（19ページ）
	ぬるい	召し上がる前に「再加熱」をしてください。（12 ページ）
予約炊飯	予約できない	操作の最後に炊飯キーを押してください。
	すぐに炊飯を始める	予約時刻までの時間が短かすぎませんか。（11 ページ）
	炊き上がりが遅れる	炊飯量･水量が多いときや水温が低いときは、10 分ほど遅れる場合があります。
	ご飯がにおう	14 時間をこえる予約をしていませんか。（夏場は 8 時間）
	ご飯がこげる	予約中にお米のデンプン質が沈殿するため、こげやすくなります。故障ではありません。
炊込みご飯がうまく炊けない		「具や調味料を入れるとき」をご覧ください。（13 ページ）
キー操作ができない		電源プラグはコンセントに差し込んでありますか。
ふたが閉まりにくい		クランプ部や枠などに付着している異物を取り除いてください。（6 ページ）
ランプが消えた		誤って切キーを押したり、長時間の停電があると切になります。
使用中に音がする		カチン（火力調節音）、シュー（蒸気音）は故障ではありません。 ジュッジュッ（水のはじける音）は内釜外面の水滴をふき取ってください。
ふたを開閉すると音がする		「カラカラ」音はふた内部に入っている部品が動く音で、故障ではありません。
使い始めに煙が出る プラスチックなどのにおいがする		使い始めは煙が出たり、におうことがありますが、ご使用にともないなくなります。気になるときは、換気をしたり、煮沸クリーニングをしてください。（19 ページ）
内ぶたや内釜に水滴が付いている		乾燥防止のため、内ぶたや内釜に水滴が付くことがありますが、異常ではありません。
ふたを開けるとつゆが落ちる		ふたを開けるタイミングや室温などにより、つゆが落ちて枠にたまることがありますので、ふき取ってください。 温度センサー・内釜の外面に異物が付いていませんか。
保温経過時間が点滅する		長時間保温しすぎのお知らせです。保温を中止してください。
表示が消えた／ 0:00 で点滅する		本体内部に固定されているリチウム電池が切れています。（22 ページ）
F1・F2 が表示		故障の表示です。→お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

	こんなとき	▶ 原因 / お調べいただくこと
調理	調理時間が長い 表示時間が減らない	● 設定時間は調理温度になってからの時間です。温度が上がるまでの時間の分、実際に調理にかかる時間は設定時間よりも長くなります。
	予約できない	● 調理コースは予約できません。
	うまくできない	● 材料の種類や計量のしかたで、でき具合が異なります。作りかたを確認したり、設定時間を変えてみてください。 ● 次の場合はうまくできないことがあります。 ふたが確実に閉まっていない、蒸気がもれている（20 ページ）、 温度センサー・内釜の外面に異物が付いている、内釜が変形している、 でき上がったものを内釜に入れたままにした、停電があった（22 ページ）
パン	ふくらみが悪い	● こね不足。発酵時間が短い。生地の温度が低かった。
	上面が白い しわができる	● 上面からの加熱がないため上面が白く、しっとりしたパンになります。また、しわもできやすくなります。
ケーキ	ふくらみが悪い	● 泡立てるときは器具に付いている水分や油分をしっかりふき取ってください。 ● 卵液を人肌くらいに温め、筋がかけるくらいしっかりと泡立ててください。 ● 粉を合わせた後、混ぜすぎています。
	中央が沈む	● 卵を泡立てすぎたり、生地を内釜に入れたときに空気を抜かなかった。
	上面に焼き色が付かない	● 保温釜で焼いたケーキの特徴です。上面からの加熱がないため表面に焼き色が付きません。
温泉卵	ちょうどよいかたさにならない	● 設定時間を短くするとやわらかめに、長くするとかためになります。 卵の大きさや温度、水の量や温度によってでき上がりは変わります。
豆腐	やわらかい 固まらない	● 水切りしないので、スプーンですくって食べるくらいのやわらかさになります。冷蔵庫で冷やすと、温かいときよりも少しかための食感になります。 ● 調整タイプの豆乳ではできません。 大豆固形分 8%以上の、無調整豆乳をお使いください。 ● 豆乳とにがりを均一にムラなく、しゃもじなどで混ぜ合わせてください。

内釜外面の傷は… ご使用にともない、内釜外面の塗装が傷付いたり、汚れたりすることがありますが、炊飯や保温をする上で問題なくご使用いただけます。

- 内釜を入れずに水やお米を本体に入れてしまったとき。
- 内釜・内ぶたが破損したとき。
- プラスチック部品やパッキン類が傷んできたとき。（数年間のご使用で傷んでくることがあります）

➡ ご相談は **お買い上げの販売店または東芝生活家電ご相談センターへ**（23 ページ）

■保温設定の変更のしかた

内釜周囲のご飯がべちゃつく場合やにおいがする場合は 20 ページを確認したうえ、下記に従って保温設定を変更してください。

1 電源プラグを差し込む
保温をしている場合は、切キーを押してください。

2 メニューキーを“2 秒以上”押す
[H 1] 工場出荷時の設定が表示されます。

3 分キーを押して、設定を変える
[H 2] の設定になります。
時キーを押すと工場出荷時の設定 [H 1] に戻ります。

4 切キーを押すと完了
時計表示に戻ります。

上記に従って保温設定を変更しても改善しない場合は、東芝生活家電ご相談センターにご相談ください。（23 ページ）

停電したとき

停電復帰後、再び炊飯や保温を続けます。
ただし、うまく炊けなかったり、電源が切れたり、予約の炊き上がりが遅れたりすることがあります。
途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが働いたときも同じです。

リチウム電池について

本体内部に固定されているリチウム電池は、電源プラグを抜いているときに時計を動かすために使われます。
（電源プラグを差し込んでいると電源で時計が動くため、リチウム電池が長持ちします）

《リチウム電池が消耗したら》
電源プラグを抜いたときに表示が消え、時刻の記憶がなくなります。

電源プラグをコンセントに差し込み、切キーを押すと 0：00 の点滅が止まり、**通常通りに使えます。**
（予約炊飯のときは、時計を合わせ直してからお使いください）

➡ **電池交換をする場合は**、お客様自身ではできませんので、お買い上げの販売店にご依頼ください。（有料）

仕 様

この製品は日本国内用に設計されているため、海外では使用できません。
また、アフターサービスもできません。
This product is designed for use only in Japan and cannot be used in any other country. No servicing is available outside of Japan.

種類		ジャー炊飯器（保温機能付き）
電源		交流 100V　50-60Hz 共用
消費電力（炊飯）		400W
消費電力（保温）		平均 7.85W
外形寸法	幅	22.3cm
	奥行	26.9cm
	高さ	19.5cm
本体質量		3.0kg
コードの長さ		1.0m

方式	マイコン
最大炊飯容量	0.54L
区分名	E
蒸発水量	27.9g
年間消費電力量	42.1kWh/ 年
1 回当たりの炊飯時消費電力量	111Wh
1 時間当たりの保温時消費電力量	7.85Wh
1 時間当たりの予約時消費電力量	0.84Wh
1 時間当たりの待機時消費電力量	0.72Wh

- 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名も同法に基づいています）
- 蒸発水量は 1 回当たりの炊飯時に本体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
- 1 回当たりの炊飯時消費電力量は白米コース、1 時間当たりの保温時消費電力量は工場出荷時の保温設定での電力量です。（米 300g、水 390g）
- 実際にお使いになる時の消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・ご使用のコース・周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
- 外観・仕様などを予告なく変更することがあります。

保証とアフターサービス　必ずお読みください

修理・お取り扱い・お手入れについてご不明な点は

お買い上げの販売店へご相談ください。
販売店にご相談ができない場合は、下記の窓口へ

東芝生活家電ご相談センター
フリーダイヤル **0120-1048-76**
受付時間：365日　9:00～20:00
携帯電話・PHSなど　**022-774-5402（通話料：有料）**
FAX　**022-224-6801（通信料：有料）**

- お客様からご提供いただいた個人情報は、修理やご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
- 利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社に、お客様の個人情報を提供する場合があります。

保証書（一体）

- 保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載されています。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- **保証期間はお買い上げの日から 1 年間です。**

補修用性能部品の保有期間

- 保温釜の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後 6 年です。
- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

部品について

- 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は当社で引き取らせていただきます。
- 修理の際、当社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは　持込修理

- 20 ～ 22 ページに従って調べていただき、なお異常があるときは、切キーを押して使用を中止し、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

■保証期間中は

保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

■保証期間が過ぎているときは

保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店にご相談ください。修理すれば使用できる場合は、ご希望によって有料で修理させていただきます。

■修理料金のしくみ

修理料金は技術料・部品代などで構成されています。	
技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

便利メモ	お買い上げ日	年　　月　　日
	お買い上げ店名	電話（　　　）

長年ご使用の保温釜の点検を！
定期的に「安全上のご注意」「お願い」を確認してご使用ください。誤った使いかたや長年のご使用による熱・湿気・ほこりなどの影響により部品が劣化し、故障や事故につながることもあります。

愛情点検

こんな症状はありませんか。
電源プラグやコンセントにたまっているほこりは取り除いてください。

- コード・電源プラグが異常に熱くなる。
- 本体からこげくさいにおいがする。
- 本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 内釜・ふた・内ぶたが変形している。
- 炊飯ヒータがひずんでいる。
- その他の異常・故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。

東芝保温釜保証書

持込修理

項目		内容	
形名		RC-5RS	
★お客様	お名前	ふりがな 様	
	ご住所	〒□□□-□□□□	
	電話	市外 市内 番号 呼	
保証期間	本体	1年	★お買い上げ日 年 月 日から
★ご販売店		住所・店名 電話	

※ この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。

※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

東芝ホームアプライアンス株式会社 リビング機器事業部
〒101-0021 東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル） 電話（03）3257-6163

本書は、取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載内容にそった正しいご使用のもとで、保証期間中に故障した場合に、本書記載内容にそって無料修理をさせていただくことをお約束するものです。
保証期間中に故障が発生したときは、本書と商品をご持参のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
修理の際、当社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。
★印欄に記入がないときは無効です。本書をお受け取りの際は必ず記入をご確認ください。また、本書は再発行しませんので紛失しないように大切に保管してください。

1. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   （イ）誤ったご使用や不当な修理・改造で生じた故障、損傷。
   （ロ）お買い上げ後の落下や輸送などで生じた故障、損傷。
   （ハ）火災、天災地変（地震、風水害、落雷など）、塩害、虫害、ガス害、異常電圧で生じた故障、損傷。
   （ニ）本書のご提示がない場合。
   （ホ）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句が書きかえられた場合。
   （ヘ）一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障、損傷。
   （ト）ご使用による容器の汚れ、キズ。
   （チ）下記の使いかたをした場合の内釜内面フッ素樹脂加工のふくれ、はがれなど。
   - 金属製のおたま、スプーン、泡立て器、食器などかたいものを入れたり、使った場合。
   - 内釜のお手入れの際に金属たわし、ナイロンたわしなどを使用した場合。
   - 台所用中性洗剤以外の洗剤や漂白剤、クレンザーを使った場合。
   - 内釜の中で酢を使った場合。
   - 白米以外（みそ汁、カレー汁等の汁物や炊込みご飯など）の保温をした場合。
   - お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ。
   - その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使いかたをした場合。
2. 出張修理を行った場合には出張に要する実費を申し受けます。
3. 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は当社で引き取らせていただきます。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
5. ご転居またはご贈答品などで、お買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、東芝生活家電ご相談センターへご相談ください。

修理メモ 修理年月日	修 理 内 容	担当
年 月 日		
年 月 日		

・保証書にご記入いただいたお客様の住所・氏名などの個人情報は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
・修理のために、当社から修理委託している保守会社などに必要なお客様の個人情報を預託する場合がございますが、個人情報保護法および当社と同様の個人情報保護規程を遵守させますので、ご了承ください。

東芝ホームアプライアンス株式会社
リビング機器事業部
〒101-0021 東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）

THT-CLTO(TN)